

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg.

Nr. 21. Bromberg, den 13. Oktober 1929.

Kalk.

Von Dr. Wilsing, Dahlem i. S.,
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Jetzt kommt die Zeit, die Felder zu kalken. Darum sei heute dieses „Düngemittel" einer näheren Betrachtung unterzogen.

Man hat den Kalk in der Landwirtschaft nicht immer so geschätzt wie heute; erst seit etwas mehr als hundert Jahren wird er als Mittel verwandt, die Erträge des Ackers zu heben. Es war der Erfinder des Blitzableiters, Benjamin Franklin, der die vorteilhafte Wirkung des Gipses auf den Klee erkannte, und seinen Landsleuten empfahl. Aber, sie glaubten ihm nicht. Da hat er denn — über Nacht — ganz heimlich auf einem großen Kleeacker Gips ausgestreut, indem er die Worte: „Hier ist gegipst" nachzog. Zum größten Erstaunen der Farmer hob sich diese Schrift dann durch dichte, hohe und dunkelgrüne Pflanzenmasse im Kleefeld ab — und sie waren mit einem Schlage von der guten Wirkung überzeugt.

Anfangs wandte man den Gips natürlich nur bei Klee an, allmählich aber probierte man seine Wirkung auch bei anderen Kulturpflanzen aus, und man gebrauchte dazu nicht mehr allein den Gips, sondern auch andere Kalkarten.

Wie das nun vielfach geht: die Begehrlichkeit reizt! Man wollte immer mehr und immer größere Erträge und pulverte deshalb von Jahr zu Jahr mehr und mehr Kalk in den Boden hinein. Eine ganze Zeit lang ging das auch gut, schließlich aber versagten die Äcker vollkommen und brachten lange Jahre nur Mißernten.

Die Enttäuschten kamen nun dahinter, daß das Kalkstreuen wohl seine Grenzen habe, und man verfiel jetzt wieder in das Gegenteil, indem man den Kalk einen Verderber nannte. „Der Kalk schafft reiche Väter, aber arme Söhne", sagte man — und ließ das „gefährliche" Zeug nun wieder beiseite.

Erst die wissenschaftliche Forschung hat den Kalk wieder zu Ehren gebracht und dem vernünftigen (rationellen) Gebrauche den Weg gewiesen.

Was ist denn Kalk, und wie ist seine Wirkung? „Kalk" ist eine Verbindung von Calcium und Sauerstoff, so sagt uns die Chemie. Calcium ist, wie das Kalium und das Natrium, ein silberglänzendes weiches Metall, das sich mit dem Wasser leicht schmieden läßt. In der Natur findet man es nicht rein, sondern nur mit anderen Stoffen verbunden; es hat eine solch große Freundschaft zum Sauerstoff, daß es an der freien Luft liegend, sich sofort mit diesem verbindet und sich so in ein weißes Pulver umwandelt, welches der Chemiker Calciumoxyd (Kalzium und Sauerstoff [Oxygenium]) nennt.

Das Verlangen aller drei genannten Metalle nach Sauerstoff ist so groß, daß sie, auf Wasser geworfen (welches aus Wasserstoff und Sauerstoff besteht), sofort unter Zischen und Herumjagen, ja sogar unter Entwickelung einer hellen Flamme oder gar einer Explosion den Sauerstoff des Wassers an sich zieht, sich in das weiße Pulver Calciumoxyd verwandelt, welches aber sofort sich mit dem übrigen Wasser chemisch zu einem neuen Stoff verbindet. Gießt man in dieses „Wasser" ein paar Tropfen roter Lackmusfarbe, dann färbt es sich blau, ein Beweis, daß es kein Wasser mehr ist. Der Chemiker nennt es jetzt Kalklauge, das durch Kalium hergestellte Kalilauge, und das durch Natrium erzeugte Natronlauge. Das weiße Pulver aber, welches sich schon an der freien Luft mit dem Metall Calcium bildet, nennt er, wie gesagt Calciumoxyd oder kurz Kalk; das Kalkumoxyd heißt auch Kali und das Natriumoxyd Natron. Diese Namen sind ja mehr bekannt, weil man heute in der Düngerlehre viel von Kali und Natron usw. hört.

Das Kalk kommt in der Natur auch nicht „rein" vor, sondern ist stets mit etwelchen Säuren verbunden. Gießt man nämlich in die obenhergestellte Flüssigkeit, z. B. in die Kalilauge etwas Schwefelsäure, dann trübt sich die Flüssigkeit und setzt allmählich eine weiße Masse auf den Boden ab. Oben drüber steht nun wieder reines Wasser. Dampft man dieses ab, dann bekommt man ein weißes Pulver, welches die Schwefelsäure an Kali gebunden enthält und schwefelsaures Kali genannt wird. Dieses findet man in den Kalibergwerken als festes „Salz" neben anderen Salzen, die auch Kali enthalten. Genau so kann man auch schwefelsauren Kalk herstellen, indem man zu Kalklauge Schwefelsäure zugibt; gibt man Phosphorsäure zu, dann bildet sich phosphorsaurer Kalk, und gibt man Salpetersäure zu, salpetersaurer Kalk. In der Natur findet man diese „Kalksalze" in großen Mengen als Kalkgestein besonders oft aber in der Form von kohlensaurem Kalk. Die Kalklauge hat nämlich einen besonders starken Hunger nach der luftförmigen „Kohlensäure". Wir atmen bekanntlich die „Kohlensäure" aus. Wenn man nun mittels eines Strohhalmes in ein Glas mit Kalklauge hineinbläst, trübt sie sich und setzt eine weiße Masse ab; das ist dann kohlensaurer Kalk. Dieses Salz bildet als „Kalkstein" ganze Gebirge, die wir fast überall in der Welt antreffen. Phosphorsaurer Kalk kommt als Kalkstein selten vor. Wir haben in Deutschland an der Lahn ein solches Gebirge, andere finden sich in Nordafrika, in Algerien usw.

Erhitzt man einen kohlensauren Kalkstein, d. h. „brennt" man ihn, dann wird die Kohlensäure ausgetrieben, und man erhält wieder das „weiße Pulver", das aber anfangs noch die feste Form des Kalksteins behält, das Calciumoxyd oder den

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

„Kalk“ schlechthin genannt; man nennt ihn auch „gebrannten Kalk“. Jedermann weiß wohl, daß diese Kalkstücke an der Luft langsam zerfallen und ein weißes Pulver bilden. Gießt man auf diesen gebrannten Kalk Wasser, dann entsteht wiederum Kalklauge, die wir auch Kalkmilch nennen. Diese Umwandlung geht unter sehr starker Erwärmung vor sich.

Die Phosphorsäure kann man aus dem Kalkstein (auch Lahnphosphat genannt), nicht durch Erhitzen entfernen. Man muß dieses Gestein in anderer Weise behandeln, um daraus „Kunstdünger“ zu machen, das, wie man sieht, gleich zwei Pflanzennährstoffe, den Kalk und die Phosphorsäure, enthält.

Der schwefelsaure Kalk ist der Gips. Auch dieser kommt fertig in der Natur vor, so z. B. in Thüringen. Er wird dort gegraben und zu verschiedenerlei technischen Zwecken, auch manchmal noch als Düngemittel verwendet.

Welche Wirkung der „Kalk“ auf Pflanzen und Boden ausübt, davon reden wir das nächste Mal.

Landwirtschaftliches.

Welche Ursachen führen zum Auswintern? Durch das Auswintern entstehen der Landwirtschaft und dem Volksvermögen alljährlich ganz erhebliche Verluste, die sich leicht und ohne große Kosten vermeiden lassen, zumal uns die Ursachen des Auswinterns bekannt sind. Es sind dies: 1. ein zu loses Saatbett, 2. Befall mit Schneeschimmel (Fusarium), 3. mangelhafte Ernährung und 4. ungenügende Reinigung des Saatgutes. Kommt der Samen in ein loses Saatbett, so befindet sich dieses im Setzen, wenn die jungen Wurzeln sich entwickeln. Dadurch werden diese so beschädigt, daß sie bei eintretender Frühjahrswärme nicht das notwendige Verdunstungswasser herbeiführen können und infolgedessen vertrocknen die Blätter. Der Boden darf zu Wintergetreide nur flach bearbeitet werden. Die Saatfurche ist einige Wochen vor der Saat zu geben, sofern nicht durch Untergrundpacker und Walze das Setzen beschleunigt wird. Stark beteiligt an der Auswinterung ist der Schneeschimmel, der jedoch durch Beizen leicht beseitigt werden kann. Hierfür stehen uns eine ganze Reihe von Naß- und Trockenbeizmitteln zur Verfügung. Schlecht ernährte Pflanzen sind gegen Kälte und Pilzbefall viel empfindlicher als gut ernährte. Da das Wintergetreide zur Bestockung erhebliche Nährstoffmengen braucht, so muß für ausreichende Düngung gesorgt werden. Besonders Phosphorsäure und Stickstoff dürfen nicht vergessen werden, da es an diesen für die Eiweißbildung so notwendigen Nährstoffen oft mangelt. Hierbei empfiehlt es sich, den Stickstoff in Form von schwefelsaurem Ammoniak, die Phosphorsäure, vor allem auf besseren Böden, als Superphosphat zu geben. Ebensowenig widerstandsfähig gegen äußere Einflüsse sind Pflanzen aus kleinen, schwach entwickelten Samen. Sie haben noch den Nachteil, daß sie den kräftigen Pflanzen die Nahrung wegnehmen und diese in ihrer Widerstandsfähigkeit schwächen. Es sollte daher kein Saatgut hinausgehen, das nicht durch eine gute Reinigungsanlage gegangen ist. Dr. Sp.

Rüben ganz oder zerkleinert? Professor Bünger hat Fütterungsversuche mit Milchkühen angestellt und dabei gefunden, daß eine Zerkleinerung den Milchertrag nicht im mindesten steigert, also unbedenklich unterbleiben kann. Auch das Lebendgewicht geht nicht etwa zurück. Viel wichtiger ist, daß die Rüben sauber und frei von Schmutz zur Verfütterung kommen. Denn die Erdbakterien erzeugen Darmreizungen und Durchfall und setzen die Ausnutzung des Futters stark herab. Außerdem werden die Tiere verunreinigt und die Verschmutzung überträgt sich weiter auf den Stall und die Milch und kann unabsehbare Folgen haben. Viel wichtiger als Rübenschneider erscheinen daher Rübenwäschen, und doch sieht man erstere viel häufiger in den Betrieben. Diplom-Landwirt —t.

Roggen mit Wintererbsen. Vor zwei Jahren machte Scholz-Canth einen Versuch hiermit, der wider Erwarten gelang. Die Erbsen wurden schon auf dem Boden unter den Roggen gemischt, mit ausgesät und liefen gut auf. Vom Roggen ließen sie sich nicht unterdrücken, hinderten ihn aber auch nicht am Schossen und bei der Ernte gab es keinerlei Ausfall. Bei knapp 15 Pfund Aussaat ergaben die Erbsen 100 Pfund Ertrag je Viertelhektar. Der Roggenertrag wurde in keiner Weise geschmälert, ja der Acker noch etwas mit Stickstoff angereichert und die Trennung beider Samen ging ohne Schwierigkeiten. Für die Schweinemast aber stand ein hochwertiges Futtermittel zur Verfügung, das durch Transport und schlechte Lagerung in keiner Weise gelitten hatte. —sch.

Viehzucht.

Der Zuchtbulle. Die Bullenhaltung ist eine der schwersten Aufgaben der Rinderzucht. Das kommt daher, daß fast jeder Bulle anders geartet ist und anders behandelt werden muß. Auch ist die geschlechtliche Beanspruchung im Laufe des Jahres eine verschiedene. Dem muß sich die Fütterung anpassen. Bullen, die viel decken, müssen eiweißreich gefüttert werden. Das Hauptaugenmerk bei der Haltung des Bullen ist darauf zu richten, daß er möglichst lange zuchttauglich bleibt. Leider müssen oft gute Bullen deswegen frühzeitig abgeschafft werden, weil sie fett und bösartig geworden sind. Das Fettwerden ist immer auf Fehler in der Haltung und Fütterung zurückzuführen. Schuld daran ist die Verabreichung von mästenden Futtermitteln und ein fortwährendes Stehenlassen im Stall. Sehr wichtig ist auch eine richtige Klauenpflege. Wie soll der sachgemäß gehaltene und ernährte Bulle aussehen? Er muß sich, wie man sagt, ständig in Zuchtkondition befinden, d. h. er soll nicht schwammig, aber doch in ausreichendem Ernährungszustande sein. Die ganze Körpererscheinung soll eine trockene sein. Diese günstige Beschaffenheit für die Zucht wird zunächst durch Verfütterung der geeigneten Kraftfuttermittel erreicht. Das beste Futter für den Bullen ist Hafer und gutes Heu. Fütterung von Stroh soll man vermeiden. Die Mengen von Heu und Hafer, die täglich gegeben werden, können von Fall zu Fall anders sein. Im allgemeinen aber soll man jungen Bullen, die noch wachsen, 4—6 Kilogramm Kraftfutter geben. Der Hafer in gequetschtem Zustande muß den größten Teil des Kraftfutters ausmachen. Daneben kann man auch noch gute Weizenkleie, Leinkuchen, auch andere gesunde Ölkuchen und Bohnenschrot verabreichen. Ausgewachsenen Bullen wird man zweckmäßig 4—5 Kilogramm Hafer oder eine gleichwertige Mischung von Kraftfutter verabreichen. Steht allerbestes Wiesenheu zur Verfügung, dann kann vielleicht mit dem Kraftutter noch etwas heruntergegangen werden. Da zu wirkt im Winter eine kleine Rübenzulage von 5 bis höchstens 10 Kilogramm recht gut auf die Freßlust. Das Kraftutter muß immer in trockenem Zustande verabreicht werden. Wässerige Fabrikabfälle, Sauerfutter, überhaupt alle wässerigen und schwammig machenden Futtermittel sind zu vermeiden. Im Sommer ist Grünfutter sehr gut, weil es die Gesundheit und die Freßlust sehr günstig beeinflußt. Darum wäre namentlich auch der Weidegang sehr günstig. Um ein Ausbrechen zu verhindern, sind die Weidegelegenheiten der Bullen mit starken Umzäunungen zu versehen. Auch das Tüdern mit einer längeren Kette, die mit einem Pflock fest im Boden verankert ist, ist sehr zweckmäßig. So kann der Bulle eine bestimmte Grasfläche beweiden. Sehr günstig ist das Einspannen der Bullen, wenn sie zu leichteren Arbeiten, wie Futterholen, Wasserholen, Jauchefahren usw. verwendet werden. Einen guten Bullen, der auch einen viel höheren Anschaffungspreis hat, soll man sich durch gute Haltung und Fütterung so lange wie möglich erhalten.

Dipl.-Landw. —n.

Geflügelzucht.

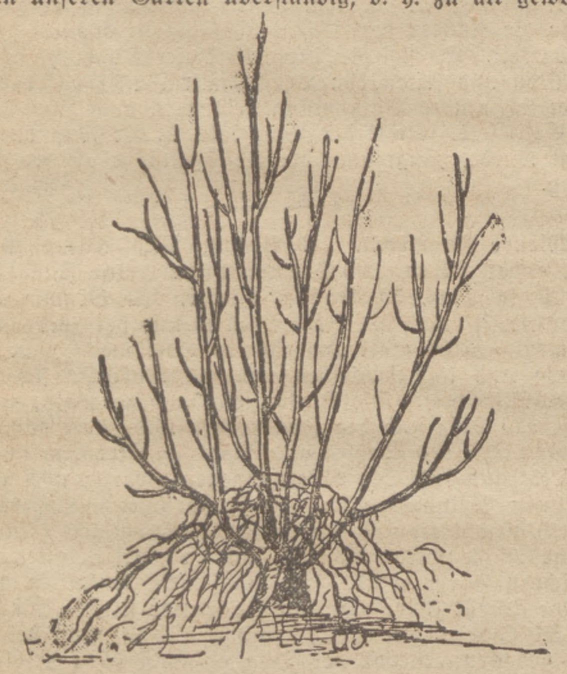
Unsere Tauben im Oktober. Im Oktober ist die beste Zeit dazu, die unpraktischen Taubenköten und die im landwirtschaftlichen Betriebe den Verkehr beengenden Taubentürme verschwinden zu lassen, dafür aber einen den neuzeitlichen Forderungen entsprechenden Taubenschlag anzulegen. Im allgemeinen muß auf den Bauernhöfen die Zahl der Tauben eingeschränkt werden, um sie besser übersehen und überwachen zu können. Der Rassetaubenzüchter nimmt wohl jetzt bei seinen Tauben eine Trennung nach Geschlechtern vor. Sie sollen aufhören, noch brüten zu wollen; auch ist es ihrem Besitzer dann leicht, sie Ende Februar so zu verpaaren, wie er dies im Interesse der Zucht für nötig hält. Diese Trennung der Geschlechter hat aber

nach meinen Erfahrungen nur dann Zweck, wenn die Räume, in denen sich die Tiere dann aufhalten, so weit auseinanderliegen, daß die Tauben sich weder sehen noch hören können. Von nun an dringt das Raubzeug wieder mit Vorliebe in die Geflügelställe ein. Gern statten die Iltisse, Marder, Katzen usw. somit auch den Taubenschlägen Besuche ab. Daher sind Vorkehrungen zu treffen, daß diese Räuber nicht zu den Tauben gelangen können. P. H.

Das Wassergeflügel im Oktober. Mit diesem Monat setzt die Zwangsmast der Gänse in verschärfter Weise ein. Entweder werden die Gänse, jede für sich, in die bekannten Gänsekoben gesetzt — es wird ihnen also der freie Lauf entzogen —, und nun erhalten sie, in die vorn am Koben befindliche Krippe geschüttet, ihr Futter, von dem sie dann soviel zu sich nehmen können, als sie wollen, oder sie werden genudelt. Die Gänse müssen so gut wie ausgewachsen und dabei kerngesund sein, sonst hat das Mästen, in erster Linie das Nudeln, keinen Zweck. Die Nudeln werden aus Gerstenschrot unter Zusatz von Salz hergestellt; in manchen Gegenden mengt man dem Nudelteige auch einige gekochte Kartoffeln bei. Wenn das Nudeln der Gänse in bedachter, von Erfahrungen geleiteter Weise vor sich geht, ist es den Tieren nicht unangenehm. Durch das Nudeln wird reichlich Schmalz erzeugt. Länger als drei Wochen darf es nicht ausgedehnt werden. Den Dorfbewohnern, welche Gänse besitzen, empfehle ich die Bildung einer Gänsehutungsgenossenschaft. Dann werden die Gänseriche gemeinsam beschafft ein entsprechendes Gelände gepachtet, die Kosten für die Überwachung der Gänse gemeinsam getragen, anteilig verrechnet usw. — Für die Entenhaltung bringt der Oktober dem September gegenüber nichts Neues. Aufgabe der Eierverkaufsgenossenschaften ist es, auch Enteneier anzunehmen. Leider weigern sich einige Genossenschaften, es zu tun, obwohl die Enteneier wegen ihres höheren Fettgehaltes gern verwendet werden. Das Vorurteil, welches gegen die Enteneier besteht, muß eben bekämpft und somit hinfällig gemacht werden. P. H.

Obst- und Gartenbau.

Die zweckmäßigste Vermehrung der Beerensträucher. Im allgemeinen nimmt der Ertrag von Johannisbeer- und Stachelbeersträuchern mit dem 12. Jahre ab. Daraus ergibt sich für den Kenner der Verhältnisse, daß die meisten Sträucher in unseren Gärten überständig, d. h. zu alt geworden



sind. Man kann die Ertäge noch für einige Jahre hinhalten durch eine Maßnahme, von der nachstehend gesprochen werden soll und die gleichzeitig sehr zweckmäßig für die Vermehrung ist, wenn nach 2—3 Jahren tragbare Ersatzsträucher vorhanden sein sollen. Zu diesem doppelten Zwecke werden die alten Sträucher stark ausgelichtet, so daß nur das junge Holz stehen bleibt. Ist solches nicht vorhanden, so müssen die Sträucher stark verjüngt werden, infolgedessen bildet sich von unten her junger Ausschlag. Dieses geschieht am besten im zeitigen Frühling, bevor also die Pflanzen angetrieben haben. Im zweiten Frühling werden die frischen Triebe am unteren Ende zu etwa $1/3$ dadurch beschädigt, daß man die Rinde mit einem scharfen Messer oder mit einer Holzfeile stellenweise wundschabt, ein Verfahren, daß die erstrebte Bewurzelung nicht unerheblich begünstigt. Dann wird der ganze Strauch bis etwa über diese Verletzung mit gutem Erdreich angehäufelt und es bildet sich innerhalb dieser Erdanschüttung überall eine neue Bewurzelung. Diese Sträucher tragen nach einigen Jahren gut. Einige besonders kräftige Triebe werden im dritten Jahre vom Erdreich bloßgelegt, am alten Holz mit einem scharfen Messer abgetrennt und an ihren künftigen Standort gepflanzt. Damit sich gute Büsche bilden, werden sie zunächst in Fußhöhe abgeschnitten. Dadurch werden mehrere Austriebe erzielt, die auf je zwei Augen gekürzt werden. Von da ab setzt dann die übliche Behandlung ein, indem nur immer das mehr als dreijährige Holz ausgelichtet wird. Es ist viel zu wenig bekannt, daß mehrjähriges Holz wenig fruchtbar ist, nur Nährstoffe verbraucht und das Jungholz, das zudem größere und schönere Früchte liefert, durch Beschattung beeinträchtigt. Diese Sträucher, gewissermaßen Niederstämme mit Kronenansatz, bei etwa 30 Zentimeter Höhe, haben gegenüber den üblichen Sträuchern erhebliche Vorteile. Zunächst sind Bodenbearbeitung und Düngung viel bequemer und leichter vorzunehmen; dann ist die Ernte erleichtert; vornehmlich aber wird die Beschmutzung und das Faulen der Früchte vermieden. Es ist Rücksicht zu nehmen auf den Fruchtwechsel. Es sollen nicht Sorten der gleichen Art dahin kommen, wo solche bereits gestanden haben; dahingegen können Johannisbeeren da stehen, wo Stachelbeeren gestanden haben und umgekehrt. Freilich ist es immer am besten, wenn für Beerenobst ganz jungfräulicher Boden verwendet wird. JS.

Über die Kultur der Brombeersträucher. Noch viel zu wenig Aufmerksamkeit wendet man der in Europa wildwachsend vorkommenden Brombeere (Rubus fruticosa), sowie den verschiedenen Gartenzüchtungen des Brombeerstrauches zu. Im Gegensatz zum Himbeerstrauch verlangt der Brombeerstrauch infolge seines überaus kräftigen Wachstums größere Flächen und eignet sich ganz besonders gut zur Bepflanzung von nördlich gelegenen Abhängen, Mauern, Drahtzäunen, Spalieren usw., wo sich keine anderen Sträucher und Bäume mehr recht anpflanzen lassen. In den Sonnenlagen entwickeln sich die Brombeeren natürlich viel besser und erlangen auch ein weit besseres Aroma und einen entsprechenden Süßigkeitsgehalt. Die Brombeersträucher gedeihen am besten in kräftigem, sandigem Lehmboden, wo sie bei reichlicher Düngung große Ernteerträge bringen. Sie sind in der Düngung bescheidener wie die Himbeersträucher. Die Pflege der Brombeersträucher besteht im jährlichen gründlichen Herausschneiden des alten Holzes, damit dem Strauch neue kräftige Triebe entwachsen können. Das Anpflanzen neuer Brombeersträucher geschieht am besten in den Herbstmonaten. Die Vermehrung der Brombeerstöcke erfolgt entweder durch Teilung derselben, durch Ausläufer oder Wurzelschosse und durch Wurzelstücke. Von Krankheiten wird der Brombeerstrauch nur selten befallen. Die großfrüchtigen Brombeerkreuzungen stammen in der Hauptsache aus Nordamerika und im nachfolgenden seien einige dieser besprochen: Lucretia, großfrüchtig, ertragreich, im Juli reifend, sehr empfehlenswert für den Anbau, Kittating, ebenfalls frühreifend, groß, schwarz, außerordentlich ertragreich, Lovetts Beste, gleichfalls von früher Reife, reichtragend, mehr aufrecht wachsend, Maxwells Frühe (Maxwells Early), frühreifend, schwarzfrüchtig und reichtragend, Rathun, große festfleischige Beere, die sich ganz besonders gut für den Versand eignet, Snyder, Reifezeit August, Strauch sehr fruchtbar, sehr widerstandsfähig gegen Witterungsunbilden. Als weiter empfehlenswert sind die Sorten Dorchester, Mammouth, Wilsons Frühe, Taylors Fruchtbare u. dgl. zu nennen. Von den hiesigen Brombeersorten sei die Sandbrombeere genannt, die eine längliche Fruchtgestalt besitz, äußerst wohlschmeckend ist, ausgiebig trägt und einen kräftigen Wuchs besitzt.

Gärtners Schädlingskampf. Im Monat Oktober beginnt die Haupternte des Obstes. Die Pflückreife ist bei den einzelnen Sorten verschieden. Sobald die ersten gesunden

Früchte abfallen, ist der richtige Zeitpunkt gekommen. Grundsätzlich soll mit der Hand und nur, wo nicht erreichbar, mit dem Obstpflücker abgenommen werden. Zur Aufbewahrung sind durchlüftete Kammern besser geeignet als Keller. Bei direktem Sonnenlicht nehmen Atmung und Wasserverdunstung unerwünscht zu. Auch gelangt dann (nach Molz) der Moniliapilz zur Fruchtpolsterbildung, während er im Dunkel nur entweder konzentrische Pilzrasen-Ringe bildet, oder die Schwarzfäule hervorruft, wobei die verfaulenden Früchte eine glänzend-schwarze Oberfläche zeigen. Das Stippig- und Glasigwerden ist Sorten- und Standortseigentümlichkeit, besonders der weiße Klarapfel schmeckt dadurch leicht fade. Hitze und Trockenheit (nach Sorauer), auch ungeeignete Unterlage rufen die Steinkrankheit der Birnen hervor. Im Oktober, nach der Obsternte, werden die Stämme gereinigt, die Fanggürtel abgenommen und die Leimringe umgelegt. Das abgefallene Laub düngt! Nur wo es Schorferreger birgt, ist es zu verbrennen und durch gesundes Waldlaub zu ersetzen. Dadurch wird auch die Gelbsucht gemildert. Frischgepflanzte Bäume und Sträucher, die der Wühlmaus ausgesetzt sind, schützt man durch Umgeben der gesamten Wurzelsphäre mit einem engmaschigen Drahtnetz. li.

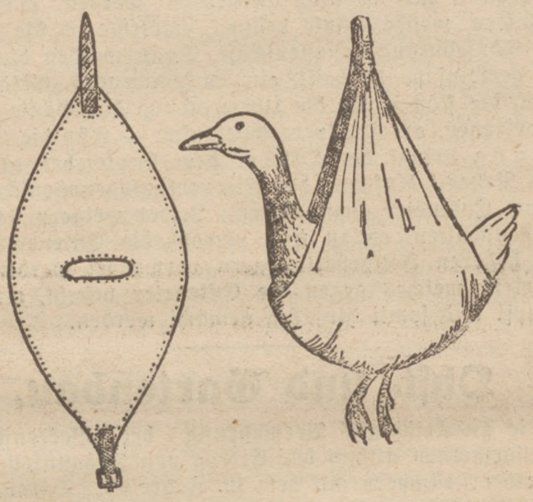
Spargelkohl oder Brokkoli. Es ist ein bei uns sehr seltenes, aber auch sehr edles Gemüse, das dem Blumenkohl sehr nahe steht. Dieser Kohl bildet, wie jener, Blumen (sog. Käse), die aber sehr viel lockere Köpfe bilden, von denen nur die geschälten sehr dick und lang werdenden Blütenstiele gegessen werden. Zubereitung wie Spargel, dem er im Geschmack nicht unähnlich ist. Also etwas gekocht mit zerlassener Butter oder als Salat mit Essig und Öl, oder auch mit Rührei. Die Pflanzen gleichen denen von Blumenkohl, werden nur höher und haben auffallend stark gewellte Blätter. Die Aussaat erfolgt im Februar oder März in das Mistbeet. Im Freien gibt man den Pflänzchen ein tiefgegrabenes Beet mit gutem, feuchtem, altgedüngtem, möglichst humusreichem Erdreich und sonniger, warmer, geschützter Lage. Es kommen nur zwei Reihen auf ein Beet; innerhalb derselben wird 60 bis 70 Zentimeter Abstand gegeben. Erforderlich sind, wie ja bei Blumenkohl



zum guten Gelingen auch, viel alter Stalldünger als Vorratsdüngung, ferner sehr viel Wasser und häufiges Jauchen. Auch muß fleißig gehackt werden. Gute Sorten sind: violetter spanischer, früher violetter Sprossenkohl, gelblichweißer Chappels, weißer italienischer, Knights zarter. Brokkoli reift im allgemeinen nicht in einem Sommer zur Ernte. Er muß frostfrei überwintert werden, und wird dann im nachfolgenden Sommer erntereif. Es gibt aber eine Sorte — Mammuth-Frühlingsbrokkoli genannt — die unter sehr günstigen Verhältnissen, etwa in wärmster Weinberglage, die noch im Herbst, allerdings gewöhnlich erst im Oktober oder Anfang November, verbrauchsfertig wird. Meist fällt aber auch ihre Ernte in das späte Frühjahr oder den zeitigen Sommer des Folgejahres. Zur Überwinterung schlägt man mit einigen Pflöcken und Brettern ein kastenartiges Gestell um das Beet. Die Pflöcke sollen etwa 50 Zentimeter über dem Boden hervorragen und länger sein als die längsten Brokkolipflanzen. Die Pflöcke werden mit Latten oder Bohnenstangen übernagelt, so daß ein leichtes Gerüst entsteht, daß nach Bedarf mit Matten aus Stroh, Brettern und dergleichen gedeckt werden kann. Der durchwurzelte Erdboden wird etwa zehn Zentimeter hoch mit halbverfaultem Stallmist oder Laub abgedeckt. Die Sorte Goliath hält in sehr mildem Klima, so auch in den Nordseeküstengebieten, zumeist ohne Schutz aus. Brokkoli ist für diejenigen Gartenbesitzer, die gern einmal Neues ausproben und auch ihre Freunde mit Seltenheiten überraschen mögen. Unsere Zeichnung gibt eine Spargelkohlpflanze im Durchschnitt wieder.

Für Haus und Herd.

Eine praktische Geflügeltasche. Lebendes Geflügel zu transportieren, ist immer eine unangenehme Sache, denn das Geflügel ist mit dem Transport auf dem Arm selten einverstanden und schreit und wehrt sich daher aus Leibeskräften. Unsere Geflügeltasche ist eine Vorrichtung, die jedem Geflügelhalter willkommen sein wird, denn mit ihr ist er in der Lage, seine Hühner und Gänse in bequemer und den Tieren eher zusagender Weise zu transportieren (s. Abb.). Aus einem derben Stück alten Stoffes stellen wir uns die Tasche selber her, indem wir sie, wie die Zeichnung zeigt, zuschneiden. Die Zipfel der Tasche werden mit einer Lederschnalle oder einem Knopf versehen, denn man soll das Tier nicht in die Tasche stecken, sondern die Tasche



um das Tier herumlegen. Das Loch, wo die Füße der Tiere durchgesteckt werden, wird zweckmäßig eingesäumt, ebenso die Ränder der Tasche, man erzielt dadurch größere Haltbarkeit. Da sich die Tiere in dieser Tasche ganz ruhig verhalten und selten den Versuch zur Flucht unternehmen, eignet sich unsere Vorrichtung besonders auch zum Wiegen des Geflügels. Statt der Wagschale, in die sonst das Tier gelegt wurde, hängt man die Geflügeltasche an den Wagebalken. Sch in N.

Wiener Gugelhopf. 500 Gramm Mehl, 30—40 Gramm Hefe, etwas Milch, 120 Gramm Butter, eine Tasse Milch, eine Prise Salz, 50 Gramm Zucker, 100 Gramm Weinbeeren. Mit einem Teil des Mehles und der zerbröckelten, mit wenig Milch glatt angerührten Hefe macht man einen Vorteig und läßt denselben um das Doppelte sich heben (20—30 Minuten). Die Butter läßt man zergehen, gibt die Milch, das Salz und den Zucker dazu und rührt damit den größeren Teil des Mehles an, schlägt die Eier hinein, klopft den Teig gut, fügt den aufgegangenen Vorteig und die gewaschenen Weinbeeren zu, klopft alles nochmals, bis der Teig Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Die zähflüssige Masse wird in eine mit reichlich Butter ausgestrichene Form gefüllt, zu langsamem Aufgehen an die Wärme gestellt (über Nacht in die warme Küche), dann noch 1—2 Stunden an die Kälte gebracht und alsdann bei guter Hitze gebacken. Bevor der Teig anfängt, oben gelblich zu werden, darf die Form nicht gedreht werden. Etwas erkaltet stürzt man den Gugelhopf und überstreut ihn sogleich mit feinem Zucker.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke. für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann. T. z o. p., sämtlich in Bromberg.